

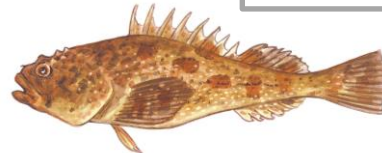
## ●今月号の元気な話題●

- \* 農業・農村の一日でも早い復旧・復興へ向けて～今年度も全国から力強い応援を頂いております～【農業農村整備部】 1
- \* 「仙台地域ねぎブランド化研修会」を開催しました！～ねぎの生産拡大とブランド化を目指して～【農業振興部】・・・2
- \* 「仙山交流味祭inせんだい～秋の恵み～」を開催しました！！【地方振興部】・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・2
- \* 宮城県総合畜産共進会（プレ全共）「肉牛の部」で最優秀賞1席～大和町（有）根元ファーム～【畜産振興部】・・・3
- \* 安全でおいしい原木しいたけをお手元に～熊谷幸夫さん～（原木しいたけ生産者）【林業振興部】 3
- \* 首都圏に売り込め！「仙台井土ねぎ」～「井土の中の蛙」たち、満を持して大海に挑む～【農業振興部】・・・・・・・・4
- ★ 「仙臺鍋まつり」「おでんまつり」開催のお知らせ・・・5

## みやぎ水産の日 ●今月のおすすめ●



**【シロサケ】**  
おすすめ時期：10月～12月



**【ケムシカジカ（ボッケ）】**  
おすすめ時期：10月～11月

## 農業・農村の一日でも早い復旧・復興へ向けて

～今年度も全国から力強い応援を頂いております～

【農業農村整備部】



現場で作業に当たる派遣職員

農業農村整備部では、東日本大震災により甚大な被害を受けた農地・農業用施設の復旧・復興、水田の大区画化や土地利用の整序化による生産性・効率性向上に向け、全国の自治体から多くの応援を頂き、日々業務に取り組んでいます。

地方自治法に基づく職員の派遣は、震災のあった平成23年から始まり、震災から6年目にあたる今年度も当部には、北は北海道から南は高知県まで、16道県から32名の方に応援を頂いております。

自治法派遣職員の方々には、津波被害が特に大きかった沿岸地区の農地・農業用施設や農地海岸堤防の復旧事業、太陽光発電施設の整備や土地改良法の法手続きに関することなど、多岐に渡る事業において活躍しております。

自治法派遣職員皆様の高い技術力と豊富な経験、そして力強い応援を農業・農村の復旧・復興への活力に変え、早期の工事完了を目指し、これからも当部は農業・農村の一日でも早い復旧・復興に向けて邁進して参ります。



# 「仙台地域ねぎブランド化研修会」を開催しました！

～ねぎの生産拡大とブランド化を目指して～

【農業振興部】

**仙**台地域では、津波被災地域での加工・業務用のねぎの大規模生産や、仙台・黒川地域での曲がりねぎ栽培が行われており、産地化を目指したねぎの生産振興に取り組んでおります。そこで、更なるねぎの生産拡大とブランド化を推進するため、10月12日（水）に富谷市成田公民館を会場として、生産者らを対象としたねぎの研修会を開催しました。

JA松本市ねぎ部会長の青木秀夫さんから「伝統野菜・松本一本ねぎ「まがりちゃん」の栽培と販売戦略」と題して、おいしいねぎをつくるために手間を惜しまず丁寧に栽培管理すること、知名度を高めるために積極的にPR活動に取り組んでいること、ブランド化にいたるまでの苦労話などユーモアを交えて楽しく講演いただきました。

また、野菜ソムリエ・カワシマヨウコさんを講師に迎え、「商談会・販売戦略に活かす！ねぎのおいしい食べ方」の実習も行われ、生産者らが料理に挑戦し、ねぎのクリーム煮などの料理4品が完成しました。

参加者からは「ねぎ産地として共通の課題が多く大変参考になった」、「ねぎのおいしい食べ方も知ることができて良かった」といった好評な意見を多数いただきました。この研修会をきっかけに、ねぎの生産振興がより一層すすめられていくことが期待されます。



カワシマヨウコさん（中央）とねぎの料理をする参加者

## 「仙山交流味祭inせんだい～秋の恵み～」を開催しました！！

【地方振興部】



たくさんの方にご来場いただきました！

**仙**山交流味祭せんだいネットワークと共催で、平成28年1

0月4日～5日、勾当台公園市民広場において「仙山交流味祭inせんだい～秋の恵み～」を開催しました。

「味祭」は仙台地域と山形県村山地域の交流促進と地産地消の推進を目指して、両地域の旬の特産物を一堂に集めた産直市です。

恵みの秋とあって、当日はご当地のうまいものが勢揃い！仙台地域からは、はらこめし、ずんだ餅、旬の野菜や水産加工品、山形県村山地域からはリンゴやブドウなど旬の果物、山形芋煮などが販売され、会場はおいしそうなお客様でいっぱいでした。

今年は天候に恵まれ、初日に「牛政宗」くん、「むすび丸」が来てくれたことや、2日目にバドミントンのリオオリンピック日本代表、タカマツペアが会場近くの仙台市役所、宮城県庁を訪問したこともあり、行列が出来る店舗もあるなど、大盛況でした。

また、会場には仙台地域の農業農村の復旧状況パネル展を行い、県の取組の周知に努めるとともに、観光情報PRコーナーを設けました。また、被災農地から立ち上がった3つの農業法人による旬の野菜の販売・PRを行いました。これからも両地域の発展に向けて、様々な支援を行っていきます。



# 宮城県総合畜産共進会（プレ全共）「肉牛の部」で最優秀賞 1 席 ～大和町（有）根元ファーム～

【畜産振興部】

**平**成 2 8 年度の宮城県総合畜産共進会が 9 月 6 日～ 1 0 日

に開催され、肉用牛の部（肉牛）で、大和町の根元ファーム（根元仁一さん）出品の去勢の肉牛が最優秀賞 1 席に輝きました。今回の共進会は、来年の 9 月に宮城県で開催される「第 1 1 回全国和牛能力共進会」を 1 年後に控え、本番を想定した出品対策共進会（プレ全共）を兼ねて、早期肥育（24 カ月齢）の技術を競い合いました。通常の肥育期間は、約 31 カ月であるため、これまでの経験を超えた肥育技術が求められ、大変苦労したようです。受賞した牛肉は、1 0 月 2 日に開催された「たいわ産業まつり」で町民の方々にもふるまわれ、仙台牛の美味しさを存分に味わっていただきました。



最優秀賞 1 席に輝いた早期肥育牛の枝肉【大和町 根元仁一さん出品】

本大会では、3 9 道府県から 1 8 3 頭の肉牛が出品され、その肥育技術を競い合います。常に上位に君臨する宮崎・鹿児島県をはじめとして、ブランド牛を擁する全国の強豪県から精鋭の牛たちが出品する中での戦いとなります。出品牛の最終選考会は来年の 7 月に行われますが、本大会への出場と日本一を目指して出品候補牛の愛情を込めた飼育に力が注がれています。

## 安全でおいしい原木しいたけをお手元に

～熊谷幸夫さん（原木しいたけ生産者）～

【林業振興部】

**仙**台市北西部、泉ヶ岳の麓に位置する朴沢地区で農業を営む熊谷幸夫さんは、原木しいたけと水稻を主に生産されています。2 0 歳の頃からしいたけ栽培を始め、現在も味覚や香りなど品質重視の原木栽培に力を注がれており、乾しいたけの品評会では平成 7 年から平成 1 0 年まで農林水産大臣賞を 4 年連続受賞しました。

福島第 1 原発事故により、露地で栽培する原木しいたけは、平成 2 4 年 4 月から出荷が制限されました。制限の解除のためには安全な原木の使用や、厳しい基準による栽培管理の徹底が必要となりますが、熊谷さんは地道に取り組みされ、平成 2 7 年 2 月に仙台管内では初めて出荷制限解除の指示を受けました。その後も解除箇所を増やし、現在では 6, 0 0 0 本の原木から生産される原木露地しいたけが出荷可能となりました。

熊谷さんは高品質でおいしい、安全な原木しいたけを流通するため、仙台市内を中心に産直イベントで販売しております。写真に示している「熊谷農園」ブランドで販売しておりますので、見かけた際には是非お買い求めのうえ御賞味ください。



「熊谷農園」のラベル



熊谷幸夫さん

# 首都圏に売り込め！「仙台井土ねぎ」 ～「井土の中の蛙」たち，満を持して大海に挑む～

【農業振興部】



自慢の「仙台井土ねぎ」を  
バイヤーに猛アピール！！

**仙**台市若林区にある農事組合法人井土生産組合は、震災後仙台東部地区に整備された15haの畑地を活用した新たな園芸作物の生産に取り組んでいます。中でも約6haで栽培している「仙台井土ねぎ」は、震災後も途絶えることがなかった清涼な地下水に生まれ、強い浜風に鍛えられた「甘くておいしいねぎ」として人気急上昇中です。

組合では、この度「仙台井土ねぎ」を首都圏へも売り込もうと、8月18日～19日に東京ビックサイトで開催された「アグリフードEXPO2016」に初出展しました。

試食提供した「焼きねぎ」の香ばしいかおりが漂う出展ブースには、全国から多くの小売りや飲食店関係者等が訪れ、試食した方800人のうち約9割が「甘い」と言うほどの好評ぶりに、生産者は自らの生産技術とねぎの食味評価に自信を深め、積極的なPR活動が展開されました。その甲斐あって首都圏の大手高級スーパーとの商談が進むなど、新たな販路開拓につながる良い機会となりました。

11月中旬からは、仙台市内の協賛店にて「仙台井土ねぎ」を使った期間限定のメニューが楽しめる「仙台井土ねぎフェア」が、12月4日には、昨年約2千人の来場者で賑わった「仙台井土ねぎまつり」が、（農）井土生産組合において開催される予定となっており、これから旬を迎える「仙台井土ねぎ」からはまだまだ目が離せません。詳しくは、（農）井土生産組合HP  
(<http://www.idoseisan.net/>) をご覧ください。



迫力の「俵ねぎ」が  
注目を集めました。

# 「仙臺鍋まつり」「おでんまつり」開催のお知らせ！

【地方振興部】

## 仙臺鍋まつり

仙 台地域の14市町村が、地元の魅力を発信するため、それぞれの地域の特産品を活かした名物鍋や創作鍋（1杯100円～250円）などを販売します。売り切れ次第終了となりますので、お早めにご来場ください！

仙臺鍋まつり出品予定一覧		
1	仙 台 市	仙 台 い も 煮
2	塩 竈 市	藻 塩 入 り 塩 竈 汁
3	多 賀 城 市	多 賀 城 や か も ち 鍋
4	名 取 市	名 取 せ り 鍋
5	岩 沼 市	岩 沼 カ レ ー 豆 乳 鍋
6	亘 理 町	鮭 の ア ラ 汁
7	山 元 町	肉 巻 り ん ご 鍋
8	松 島 町	か き 鍋 (し ょ う 油 味)
9	七 ヶ 浜 町	ポ ッ ケ 鍋
10	利 府 町	か き 鍋 (み そ 味)
11	大 郷 町	塩 こ う じ 鍋
12	大 和 町	七 ツ 森 舞 茸 鹿 狩 り 鍋
13	富 谷 市	十 三 夜 吟 醸 鍋
14	大 衡 村	キ ム チ 鍋



H27鍋グランプリ  
名取市  
「名取せり鍋」



## おでんまつり

復 興へ向かう塩釜地域から、旨みたっぷりの「塩釜おでん」（1杯200円）や水産練り製品生産量日本一奪回を目指した揚げかまぼこやちくわなどの3種詰め合わせを販売いたします。



## 仙台エリアの輝き食材フェア

塩 竈の水産加工品を多数品揃えた「塩竈フェア」ブースや、菌床しいたけやきくらげなどの「菌床きのこフェア」ブースのほか、「地産地消」ブースでは今年初参加の仙台コミュニケーションアート専門学校による地域食材を使ったパンやお菓子、グイヤベースの販売、合同会社PALによる仙台井土ねぎやえごま商品などの販売を行います。

毎年好評のステージイベント「みやぎ食材伝道士によるライブクッキング」も開催しますので、ぜひ仙台地域の味や魅力を満喫しに、ご来場願います！

\*日時：平成28年11月8日(火)、9日(水)

11時～14時（売り切れ次第終了）

\*場所：仙台市勾当台公園

市民広場・グリーンハウス前

\*お問い合わせ：仙台地方振興事務所地方振興部

Tel：022-275-9140



読者の皆さまからのたくさんの**明るい情報**をお待ちしております！

問合せ先：宮城県仙台地方振興事務所地方振興部

TEL：022-275-9114 FAX：022-275-0296 E-Mail：[sdsinbk@pref.miyagi.jp](mailto:sdsinbk@pref.miyagi.jp)

(HP) <http://www.pref.miyagi.jp/soshiki/sdsgsin-e/>

※次号は平成28年12月下旬発行予定です。